



Saté de poulet à la pastèque grillée



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 filets de poulet (coupés en dés)

huile d'olive

épices pour poulet

1/4 pastèque (coupés en dés)

3 tomates cerises

1 rondelle citron vert

menthe

Méthode de préparation

- 1.** Faites mariner le poulet dans de l'huile d'olive avec 2 cuillères à soupe d'épices pour poulet (ou plus, selon votre goût).
- 2.** Faites-en des brochettes en alternant avec des morceaux de pastèque et des tomates cerises.
- 3.** Faites cuire ou grillez les brochettes au barbecue.
- 4.** Décorez de citron vert et de menthe.